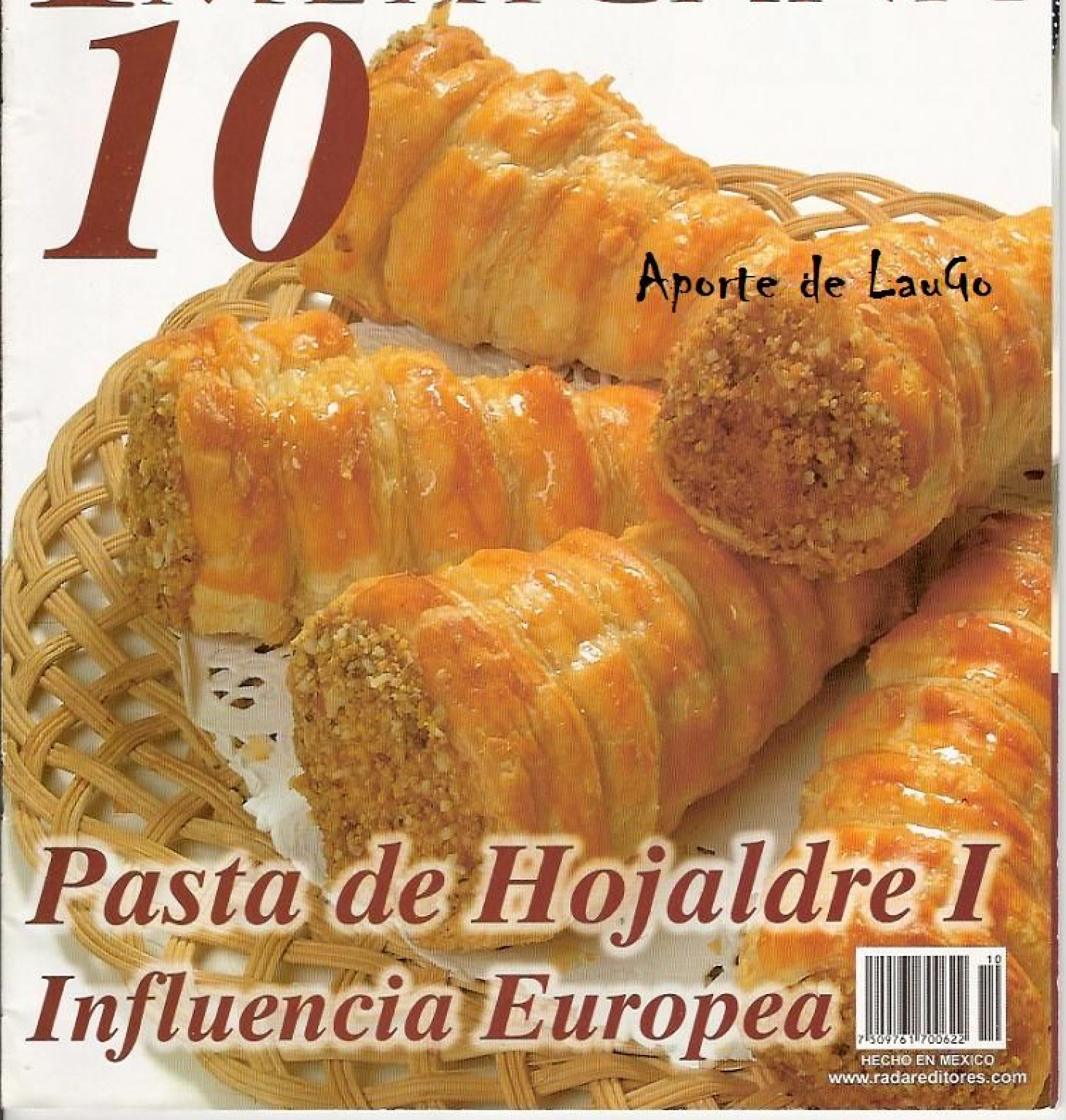
No. 10 • $15.00

RADAR EDITORES

PANADERÍA MEXICANA

10



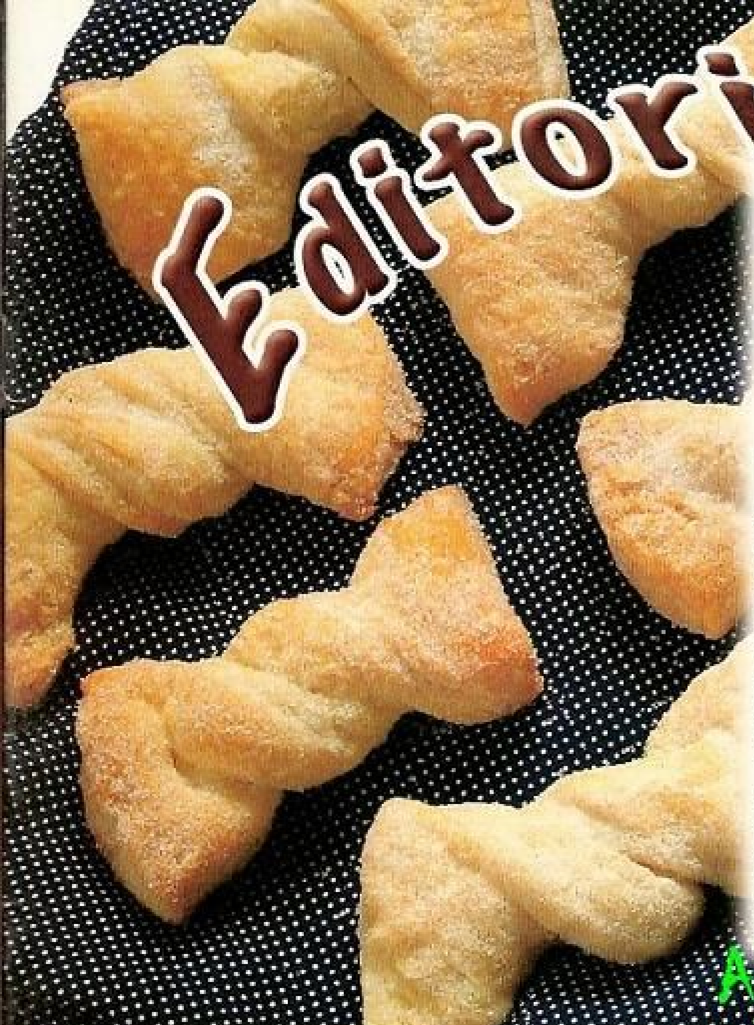
Pasta de Hojaldre I

Influencia Europea

HECHO EN MEXICO

www.radareditores.com

Editorial





Chef
María del Refugio Delgado



Director Editorial
Jorge L. Alvarez Vega

En este número entraremos al gran mundo de la pasta de hojaldre. Con su creación, hubo revuelo en el mundo de la panadería, pastelería y gastronomía. Fue tal su impacto que hasta hoy sigue siendo la pasta líder. Tiene una infinidad de cualidades: es crujiente, doradita, con sabor a mantequilla y combinable con lo dulce o salado. Por ser tan manejable, podemos darle infinidad de formas. Puede usarla en pasteles, bocadillos, panecillos, empanadas, tartas, pays, rollos, etc.

Le recomendamos utilizar la pasta de hojaldre, notará lo fascinante que resulta dominarla y crear sus propios panes. No olvide leer dos o más veces todos los pasos de elaboración y tips para que no falle al prepararla.

Panadería Mexicana
Publicación Quincenal
Editada por:
RADAR EDITORES, S.A. de C.V.
Fecha de Publicación:
MAYO del 2002
Director General:
Carlos Flores Muñoz
Editor Responsable:
Germán Flores Trujillo
Director Editorial:
Jorge L. Alvarez Vega
Directora de Producción:
Martha Alvarez Vega
Chef:
Ma. del Refugio Delgado García
Diseño de Portada:
Jorge Garay Calzada
Diseño Gráfico:
Jorge Garay Calzada
Corrector de Edición:
Juan Carlos Negrete Romero
Asistente de Corrección:
Vicente García Hernández
Fotografías de Interiores:
Alejandro Vera Acho
Isabel Martínez
Relaciones Públicas, Suscripciones y Ventas:
Alejandra César Garduño
Gerente de Mercadotecnia:
Antonio Alfaro Patiño
Correos Electrónicos:
radar@data.net.mx
radareditores4@prodigy.net.mx
Oficinas:
Salvador Díaz Mirón No. 136
Col. Santa María La Ribera
C.P. 06400 Tels.: 55-47-42-79
y 55-41-29-71 Fax: 55-47-66-59
Fotomecánica de Portada e Interiores:
Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.
Tel.: 55-47-12-10
Impresión de Portada e Interiores:
Editorial Offset, S.A. de C.V., Durazno No.1 esq. Ejido, Col. san José de las Peritas, C.P. 16010, Deleg. Xochimilco, México, D.F.
Registro Sepomex:
En trámite
Certificado de Licitud de Título:
11930
Certificado de Licitud de Contenido:
8509
No. de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo:
04-2001-110617230500-102
Distribución D.F. y Zona Conurbada:
Unión de Expendedores y Voceadores de los Periódicos de México, A.C. Guerrero 50
Col. Guerrero, C.P. 06350
Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01
Por medio del Despacho
Everardo Flores y Hnos. Serapio Rendón 87, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México D.F.
Distribución Foránea:
CODIPLYRSA Serapio Rendón 87 planta alta, Col. San Rafael, C.P. 06470, Deleg. Cuauhtémoc, México D.F.
Locales Cerrados:
DIMSA
Mariano Escobedo No. 218
Col. Anáhuac

Con buen hambre no hay mal pan



El Pan a través de los Siglos

Durante el siglo XVII continuó la venta de pan en tianguis y mercados, como el de la Plaza Mayor, que sufrió un incendio en 1658. Cuatro años después comenzó su reconstrucción, sin embargo, por falta de dinero las obras terminaron hasta 1703.

Antes del incendio, sus puestos estaban desordenados y tenia caminos bastante enredados, incluso se vendían cosas robadas. Para 1689, el Conde de Gálvez decretó por Cédula Real del Rey de España que sólo indígenas honestos podrían comerciar sus productos (entre ellos el pan) algunos días de las semana y en lugares autorizados. Actualmente este lugar se conoce como Tepito.

También la Plaza del Volador fungió como lugar de comercio, era un terreno que había pertenecido a Hernán Cortés, pero sus herederos lo vendieron a las autoridades virreinales, entonces le dieron ese nombre porque había indígenas que realizaban el rito del caballero Águila, donde volaban desde lo alto de un mástil y bajaban en círculo haciendo 52 vueltas. Para 1649, fue utilizada para vender pan y efectuar corridas de toros.

Bibliografía

LA COSA ESTÁ DEL COCOL
Autores: Sonia Iglesias
Guillermo Bonfil Batalla
Editorial: Museo Nacional de México
México, D.F., 1983

LOS NOMBRES DEL PAN
Autores: Sonia Iglesias
Editorial: Museo Nacional de Culturas Populares
CULTURA SEP
México, D.F.

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA
Autores: Sonia Iglesias y Cabrera
y Samuel Salinas Álvarez
CANAINPA
Editorial: Museo Nacional de México.
México, D.F., 1997

La Pasta de Hojaldre



Aporte de LauGo

En la antigua Grecia ya se preparaban pastas hojaldradas. En Francia, el hojaldre comenzó a realizarse desde el siglo XIII, pero hasta el XIV tuvo gran auge. La palabra feuillettage (feuille-hoja), surge en el siglo XV. Mille Feuille es otro nombre con el que se le conoce. Se cree que uno de sus inventores fue Claude Le Lorraine, el célebre aprendiz de pastelero, quien también era pintor. Otra teoría cuenta que la descubrió el jefe pastelero de la casa del Conde Feuillet.

El hojaldre fue creado por un error cometido por un panadero al que se le olvidó añadir la grasa a la masa, agregándola después (untándola, extendiéndola y doblándola). Al terminar y formar el pan, se dio cuenta que en el horno crecía más de lo normal y así nació el hojaldre.

Conservación

Puede mantenerla en refrigeración por 5 ó 6 días máximo, o en congelación (tapada) hasta 6 meses. Para descongelarla, déjela un día en refrigeración, luego sáquela, déjela 10 minutos fuera y úsela.

Tips y recomendaciones

1. La primera vez sólo haga la mitad de la receta.

2.Es necesario que la masa absorba por lo menos el 50% de agua.

3.Utilice harina de buena calidad y evite amasarla en exceso porque la masa se tensará y puede romperse, requiriendo mayor tiempo de reposo.

4. La masa debe reposar el tiempo necesario, sin forzarla.

5. Utilice la pasta después de 12 horas de reposo.

6. Si no respeta la temperatura de horneado (210-220°C) será muy difícil obtener el hojaldrado y se desgrasarán los panes en el horno

7. Cuando termine de formar los panes repóselos a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de hornearlos (si no rebasa los 20°C) o en refrigeración para evitar que se les salga la grasa.

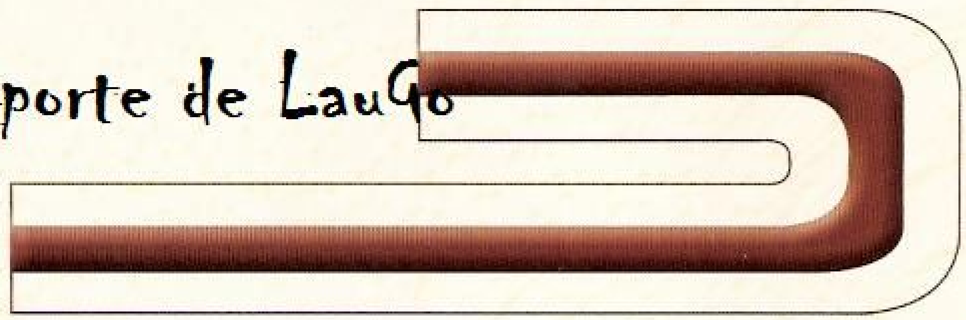
8. Cuando le dé vueltas a la pasta, déjela reposar 30 minutos entre cada dos vueltas, tapada con un plástico o un trapo húmedo.

¿Qué es el hojaldrado?

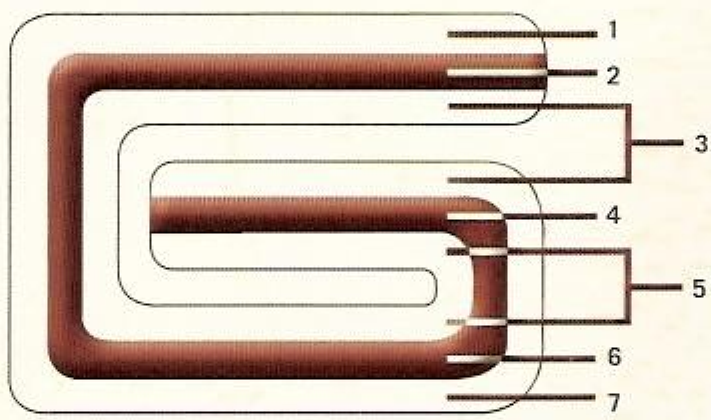
Es la formación de hojas dentro de una pasta. Es necesario que la pasta de hojaldre tenga un proceso de 6 vueltas con las cuales formaremos las capas. Se le llama hojaldrado al desprendimiento de las capas y al desarrollo de volumen y hojas durante el horneado, esto se debe a que existe un entrelazado entre masa y grasa, que al entrar al horno a una temperatura de 210°C, genera una gran cantidad de vapor producido por la grasa, que separa las capas al querer escapar. Con la temperatura adecuada se mantiene el volumen y se seca.

Cuando la extiende por primera vez, la pasta de hojaldre tendrá 3 capas





Al momento de que la dobla en tres partes formará LA PRIMERA VUELTA



9-2=7 CAPAS EN LA PRIMERA VUELTA

Existen un total de 9 capas, pero en la parte en donde se empalma, se juntarán dos capas de masa y sólo se contará como una capa, por lo que tendremos que restar 2.

El hojaldrado y las mil hojas

Para comprender más lo que es el hojaldrado, a continuación le mostraremos un esquema y una fórmula que nos ayuda a tener las mil hojas.

Fórmula

1	*vuelta 3 x 3 = 9 - 2 = 7*
2	*vuelta 7 x 3 = 21 - 2 = 19*
3	*vuelta 19 x 3 = 57 - 2 = 55*
4	*vuelta 55 x 3 = 165 - 2 = 163*
5	*vuelta 163 x 3 = 489 - 2 = 487*
6	*vuelta 487 x 3 = 1461 - 2 = 1459*

Pasta de Hojaldre Básica y Tradicional

TRES ESTRELLAS

INGREDIENTES:

1 kg de harina
20 gr de sal ó 2 cucharaditas rasas
100 gr de mantequilla
500 ml de agua, aproximadamente
800 gr de margarina especial para hojaldre (flex rojo)
Harina para extender

Material Necesario:

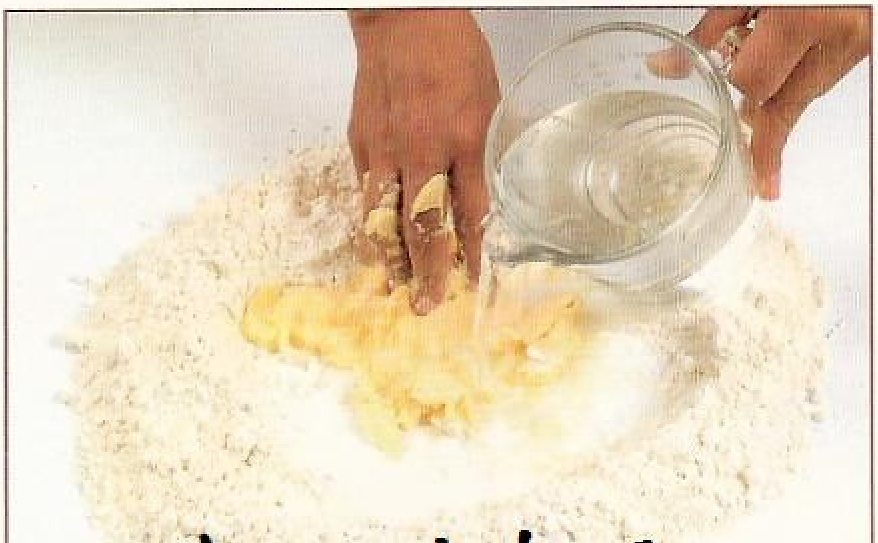
Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con la harina, coloque al centro la sal, la mantequilla y realice un pre-mezclado con los ingredientes del centro.



2. Agregue la mitad del agua y comience a integrar los ingredientes.



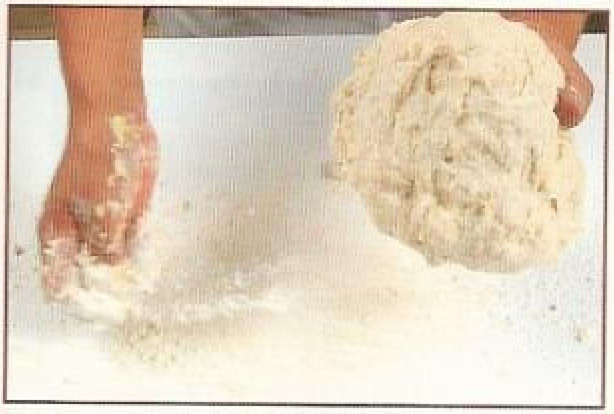
3. Vierta el resto del agua e incorpore toda la harina.



4. Obtenga una masa unida pero sin cuerpo (no la debe endurecer ni amasar en exceso), es decir, una masa martajada. La masa tomará cuerpo hasta el momento de darle vueltas.



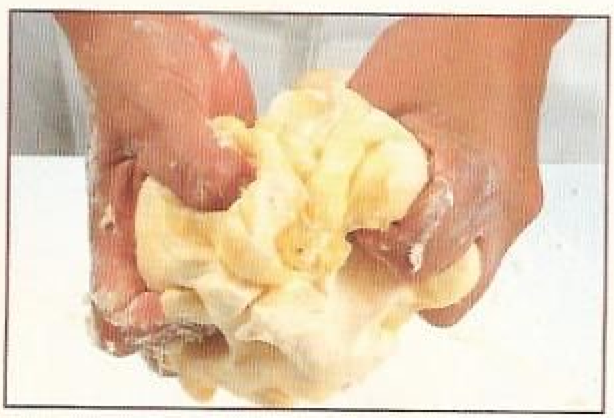
5. Espolvoree harina en la mesa y coloque la masa.



6. Haga un corte en cruz sin llegar hasta abajo, esto es para que se relaje, déjela reposar 20 minutos.



7. Mientras tanto, suavice la margarina hasta obtener la misma suavidad de la masa.



8. Forme un cuadrito.



9. Espolvoree la mesa con harina. Con un rodillo extienda la masa de manera que obtenga 4 lenguetas en forma de cruz, deje un montículo en el centro. No olvide utilizar harina para que no se pegue el rodillo.





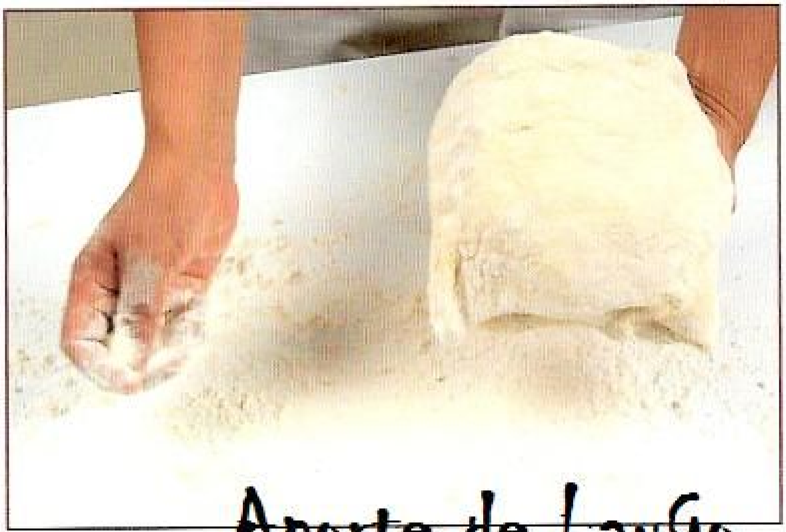


10. Coloque la margarina en medio y envuélvala bien.





11. Espolvoree con harina nuevamente.



12. Aplane con el rodillo y con golpes horizontales.



13. Luego con golpes verticales.





14. Comience a extenderla en forma rectangular, espolvoree harina en la parte de abajo para que no se pegue.



15. La pasta debe quedar 3 veces más larga que el ancho.

16. Doble un extremo.



17. Después doble el otro, hasta este momento habra dado 1 vuelta.



18. Gire 1/4 de vuelta.



19. Repita la operación volviéndola a extender y doblándola de nuevo para obtener 2 vueltas. Repose la pasta durante 20 minutos tapada con un plástico o trapo húmedo. Si hace calor, repósela en refrigeración.



20. Repita la operación para dar 2 vueltas más y obtener un total de 4 vueltas, después repósela.

21. Repita la operación 2 veces más para obtener un total de 6 vueltas y guárdela en refrigeración tapada de 8 a 24 horas.

22. Sáquela y déjela temperar un par de minutos.



(Rinde 32 porciones)

Banderillas

Su nombre nos hace pensar en las banderillas de la fiesta taurina.

INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- 2 tazas de azúcar
- Harina para extender

Material Necesario:

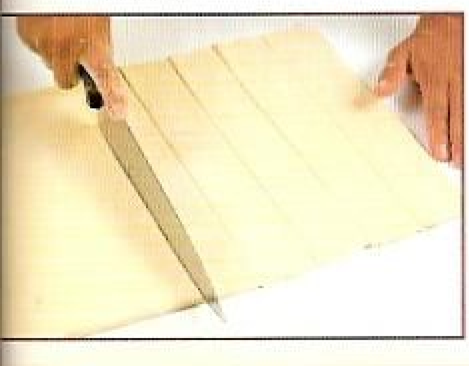
Cuchillo liso
Rodillo
Brocha
Coladera

MANERA DE PREPARAR:

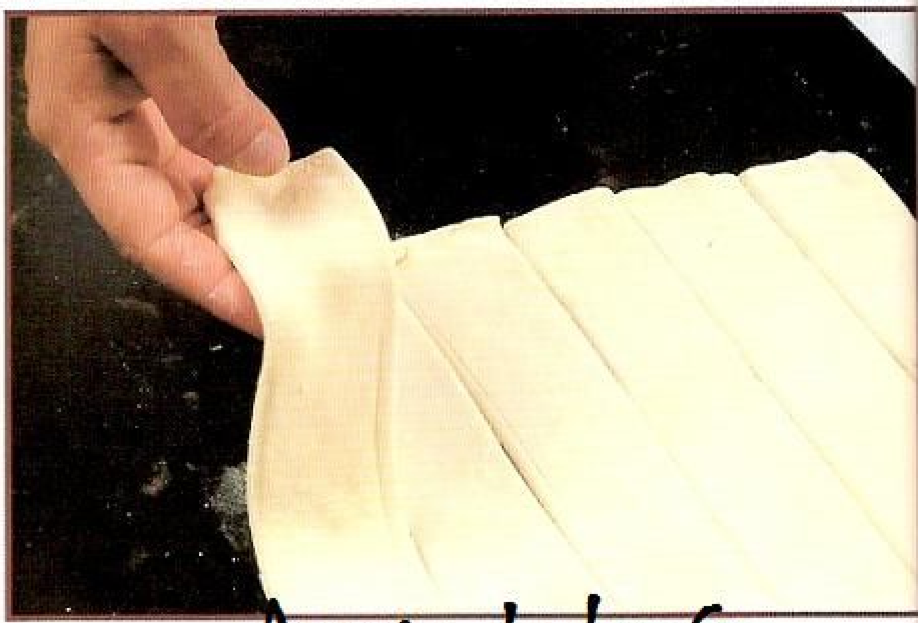
1. *Extienda la masa en forma cuadrada, de 60 x 60 cm y 8 mm de grueso.*



2. *Corte 2 bandas, de cada una corte 16 tiras de 3.5 cm de ancho.*



3. *Colóquelas en la charola y déjelas reposar a temperatura ambiente o en refrigeración durante 30 minutos.*



4. *Únteles un poco de agua con una brocha.*

5. *Espolvoréelas con azúcar en una coladera.*





6. *Hornee a 220°C durante 35 minutos en la parte más alta del horno para que puedan caramelizarse. Cuando note que las banderillas ya se desarrollaron, están firmes, se caramelizaron y se secaron, sáquelas y déjelas enfriar.*

Tips:

Si usa horno casero, déjelo calentar bien y hornee una charola a la vez para obtener buenos resultados . Si nota que las banderillas no se han cocido y están dorándose, baje un poco la temperatura del horno pero no las saque porque se bajarán.



(Rinde 32 porciones)

Condes

INGREDIENTES:

- 250 gr de azúcar glass
- 1 clara de huevo
- 1 limón
- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- Harina para extender

Material Necesario:

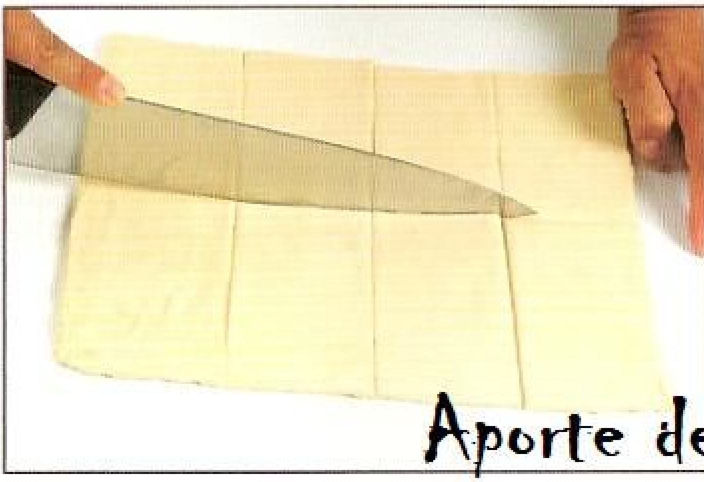
Cuchillo liso
Rodillo
Tenedor

MANERA DE PREPARAR:

1. *Para el glaseado bata la clara de huevo hasta que espume, agregue poco a poco el azúcar glass cernida e incorpore suavemente.*

2. *Añada el jugo de limón y manténgalo tapado, si quedó muy flojo póngale más azúcar glass cernida.*

5. *De cada una obtenga 8 piezas de 15 x 6 cm.*



6. *Unte la superficie con glaseado hasta que quede bien blanca.*



7. *Coloque los condes en una charola y déjelos reposar 30 minutos.*



...ale más azúcar glass





...la masa en forma ...ar, de 48 x 60 cm y 5 ...ueso.

...andas.



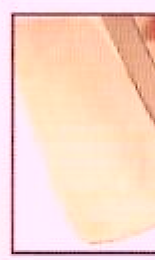
8. *Hornee a 210°C durante 15 minutos o hasta que note que el hojaldre está firme y seco.*



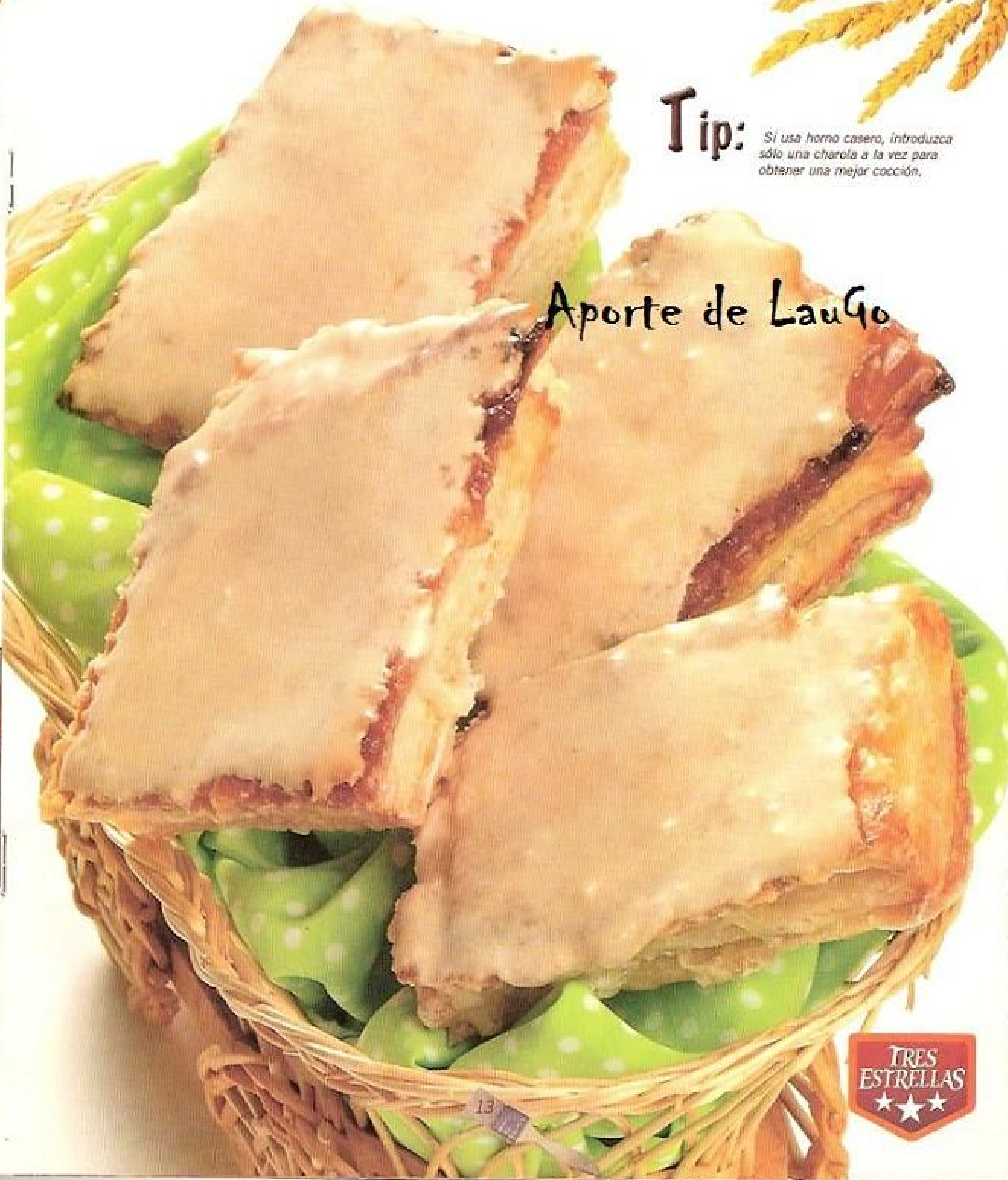
...flojo póng... cernida.

3. *Extienda ... rectangul... mm de g...*

4. *Corte 4 b...*



Tip: *Si usa horno casero, introduzca sólo una charola a la vez para obtener una mejor cocción.*





Orejas

(Rinde 30 porciones)



Son una deliciosa combinación entre sabor y forma.

INGREDIENTES:

1/2 receta de pasta de hojaldre
Harina para extender
2 tazas de azúcar

Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. *Divida la masa en 2 partes.*

2. *Extienda cada una en forma rectangular, de 30 x 50 cm y 3 mm de grueso.*

3. *Espolvoree azúcar en la mesa y también sobre la pasta.*



4. *Presione ligeramente con un rodillo para que pegue.*

5. *Doble 2 veces el extremo izquierdo para que llegue a la mitad.*





6. *Haga lo mismo con el otro extremo.*



7. *Suba uno en el otro y presione suavemente.*



8. *Corte rebanadas de 1 cm de ancho.*



9. *Cuando las acueste, las orejas habrán tomado forma.*



10. *Acomódelas en una charola con 4 cm de separación entre cada una.*



11. *Hornee a 210°C durante 8 minutos.*

12. *Voltéelas con una palita para que se cuezan de abajo y continúe horneándolas hasta que tomen color.*

13. *Finalmente revuélquelas de inmediato en azúcar.*



Tips:

Manténgalas con una separación razonable en la charola. Voltéelas a la mitad de la cocción para que se doren de ambas partes. Si gusta, no les ponga el azúcar.



Cronoles

(Rinde 24 porciones)

INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- 2 huevos para barnizar
- Harina para extender
- 3 tazas de crema pastelera
- 1 taza de brillo o mermelada de chabacano
- 2 tazas de nuez molida

Material Necesario:

Cuchillo liso
Brocha
24 moldes para cronol
Manga
Duya rizada de 1 cm de diámetro

MANERA DE PREPARAR:

1. Divida la masa en 2 partes.

2. Extienda cada una y forme un rectángulo de 24 x 60 cm con un grosor de 3 mm, corte tiras de 2 cm de ancho por 60 cm de largo.



3. Tome una tira y forre el molde, enrolle suavemente evitando que quede flojo. Acomódelos en la charola con la cerradura hacia abajo, déjelos reposar 30 minutos.



4. Barnícelos con huevo. Hornee a 210°C durante 15 minutos.



5. Deje enfriar perfectamente y desmolde.

6. Con una manga y duya, rellénelos de crema hasta el tope.





7. Espolvoree la nuez.



8. Barnícelos con mermelada o brillo.

Tips:

Manténgalos con una separación razonable en la charola. Cuando los esté enrollando, jale suavemente la tira para que no queden flojos, pero se reventarán si jala en exceso.


Aporte de LauGo

(Rinde 32 porciones)

Moñitos

Son muy tradicionales en las panaderías de nuestros barrios.

INGREDIENTES:

1/2 receta de pasta de hojaldre
Harina para extender
2 tazas de azúcar granulada

Material Necesario:

Cuchillo liso
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

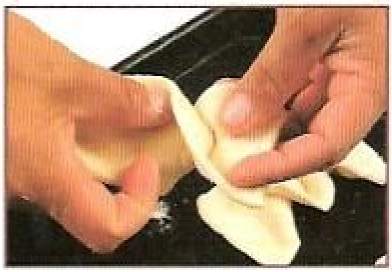
1. *Extienda la masa en forma rectangular, de 48 x 64 cm y 5 mm de grueso.*

2. *Corte 4 bandas.*

3. *De cada una obtenga 8 rectángulos de 12 x 8 cm.*



4. *Tome un extremo y dóblelo para obtener un moño.*



5. *Repita la operación con el otro extremo.*



6. *Acomódelos en la charola y déjelos reposar durante 30 minutos.*



7. *Hornee a 210°C durante 15 minutos o hasta que el hojaldre esté firme y seco.*

8. *Finalmente revuélquelos en azúcar.*





Tips:

Si utiliza horno casero, le recomendamos meter sólo una charola a la vez para obtener una mejor cocción. Revuelque los productos calientes en el azúcar para que se pegue mejor.



Volovanes

(Rinde 20 porciones)

Tienen infinidad de formas, ahora se los presentamos de dos capas, son ideales para bocadillos.

INGREDIENTES:

- 1/2 receta de pasta de hojaldre
- 2 huevos para barnizar
- Harina para extender

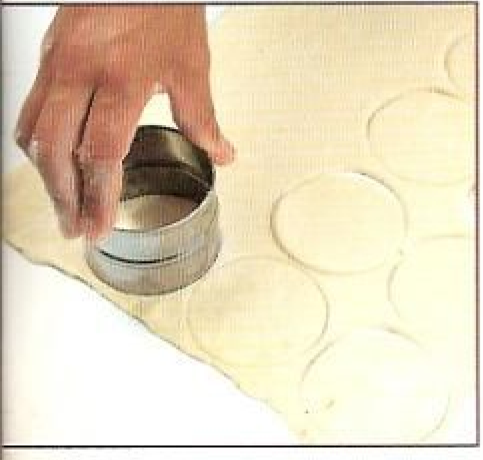
Material Necesario:

Brocha
Cortador redondo y liso de 7 cm de diámetro
Cortador redondo y liso de 3 y 1/2 cm de diámetro
Rodillo

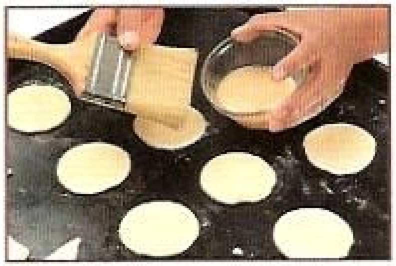
MANERA DE PREPARAR:

1. *Extienda la pasta en froma rectangular (de 2 mm de grosor).*

2. *Corte 20 círculos con el cortador grande.*



3. *Coloque 10 de ellos en una charola y barnícelos con huevo.*



4. *A los otros 10, córteles el centro con el cortador chico.*



5. *Acomode perfectamente los aros sobre los círculos.*



6. *Barnícelos con huevo.*



7. *Píqueles el centro y déjelos reposar 30 minutos.*



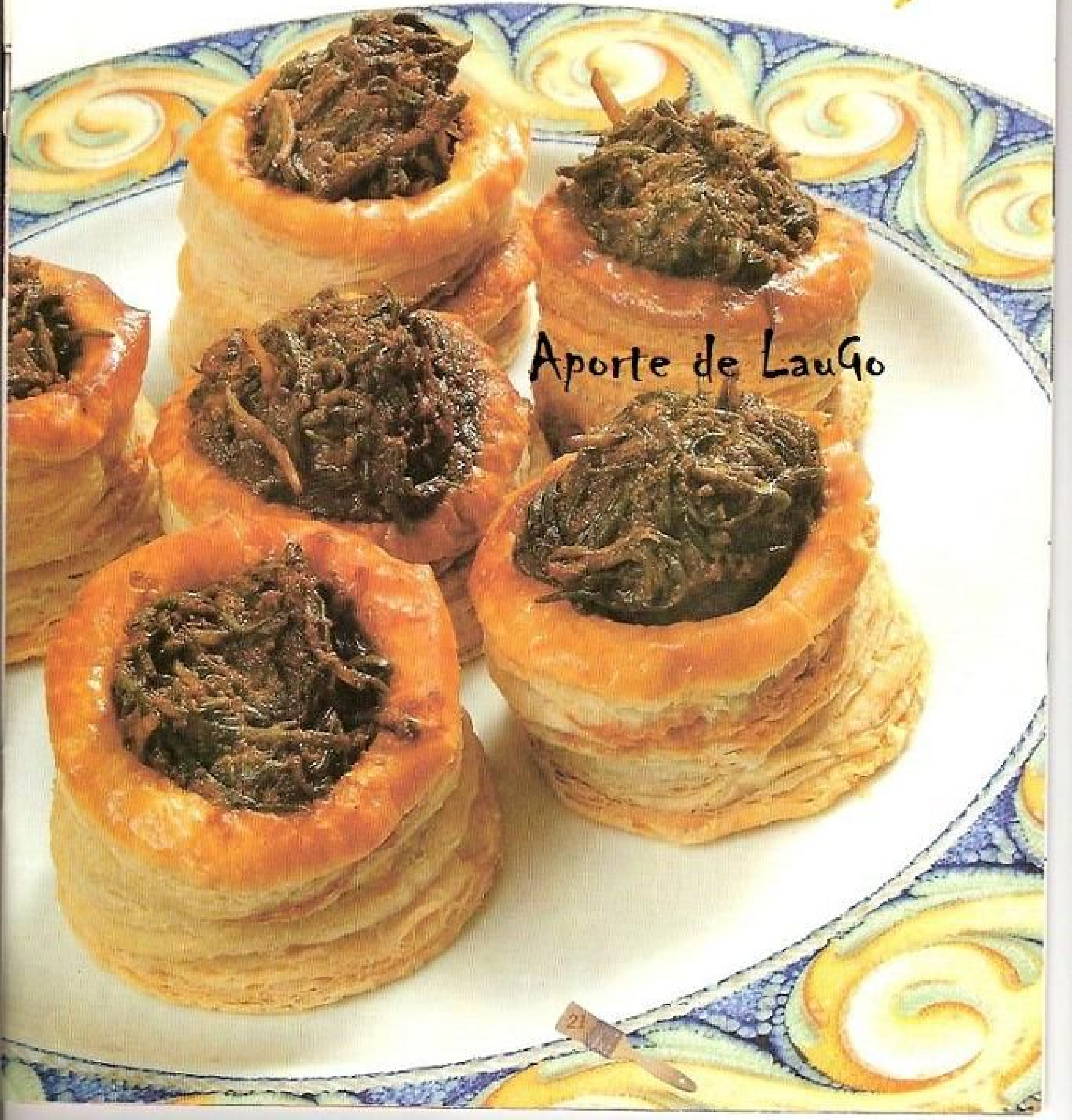
8. *Hornee a 220°C durante 35 minutos o hasta que note que ya se desarrollaron, que están firmes y se secaron.*

9. *Sáquelos y déjelos enfriar perfectamente*

10. *Sírvalos con el relleno de su preferencia.*



Tips: Si utiliza horno casero, meta sólo una charola a la vez. A la mitad del tiempo de cocción, puede colocarles encima un papel de estraza para que crezcan más parejos.



(Rinde 24 porciones)

Molinos de Viento

Fueron inspiración para crear este delicioso pan.

INGREDIENTES:

1/2 receta de pasta de hojaldre
2 huevos para barnizar
2 tazas de crema pastelera
1/2 taza de azúcar glass
Harina para extender

Material Necesario:

Cuchillo liso
Manga
Duya rizada de 1 cm de abertura
Brocha de pelo blanco
Rodillo

MANERA DE PREPARAR:

1. *Divida la masa en 4 partes.*

2. *Forme un rectángulo de 20 x 30 cm con cada una.*



3. *Obtenga 6 cuadros de 10 x 10 cm.*



4. *Haga cortes en las 4 esquinas sin llegar al centro.*



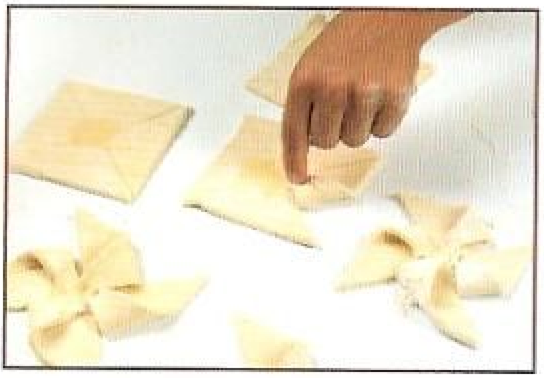
5. *Barnice el centro con huevo ligeramente batido.*



TRES ESTRELLAS



6. *Doble 4 puntas hacia adentro haciendo presión.*





7. Adorne con crema pastelera (con manga y duya).



8. *Barnice los picos con huevo.*



9. Hornee a 210°C durante 15 minutos.



10. *Déjelos enfriar y espolvoréelos con azúcar glass.*

Tips:

Mantenga una separación razonable al momento de acomodarlos en la charola. Si utiliza horno casero, hornee una charola a la vez.